

Menus du 8 au 30 novembre 2021 - Restaurant scolaire

lundi 8 novembre	mardi 9 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
Carottes râpées (Région)	Taboulé (semoule Bio)		Pâté de campagne (label rouge)
Emincé de filet de poulet Sauce champignons	Paupiette de veau sauce à l'ancienne (France)		Filet de colin lieu sauce citron
Purée de Pomme de terre Bio et potiron	chou fleur bechamel	Férié	Riz de camargue Pilaf
Bûche du Pilat (Région)	Massdam Bio		Yaourt sucré
Mousse au chocolat au lait	Pomme (Région)		Banane Bio

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
Betteraves Bio Vinaigrette	Céleri râpé (Région) - Sauce façon remoulade	Taboulé (semoule Bio)	Salade iceberg - Vinaigrette balsamique
Pilon de poulet rôti (France) - Sauce au jus	Farfalles mini - Carottes à l'étuvée - Sauce crème	Beignet de calamars à la romaine	Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg-ketchup
Blé pilaf	Fromage blanc nature	Poireaux	Sandwich thon mayonnaise Chips
Coulommiers		Yaourt Bio nature	Edam Bio
Kiwi Bio	Orange Bio	Gâteau aux poires du chef	Crème dessert chocolat

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
Carottes râpées (Région)	Endives - Vinaigrette	Salade iceberg - surimi - Vinaigrette guacamole	Betteraves Bio - Vinaigrette
Sauté de boeuf - Sauce bourguignon (Région)	Chipolatas /Bolognaise de soja Bio	Emincé de filet de poulet - Sauce huli huli	Quenelle nature - Sauce tomate
Jardinière de légumes	Purée de pommes de terre	/Filet de colin lieu - Sauce huli huli	Haricots verts Bio persillés
Verre de lait Bio	Saint Nectaire AOP	Riz Bio créole	Yaourt nature
Gaufre liégeoise	Clementine	Hawaï cake du chef	Compote pomme

lundi 29 novembre	mardi 30 novembre
Salade de riz de camargue, maïs, olives	Céleri râpé-vinaigrette au from. blanc (Région)
Omelette nature	Boulette de Bœuf Bio, sauce tomate (France)
Petit pois	Coquillettes Bio
Suisse sucré	Tomme noire IGP
Kiwi Bio	Crème dessert vanille

